

Čínské nudle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 600 g
- Čínské nudle 1 balení
- Pórek 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Worcesterská omáčka 2 lžíce
- Masox 1 kostka
- Chilli - drcené 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Kari 1 lžička
- Olej - na smažení 3 lžíce
- Hořčice plnotučná 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na tenké nudličky a osmahneme zprudka na oleji. Přidáme 2 lžíce obou omáček, osolíme, mírně opepříme a zalijeme trochou vody tak, aby se nudličky dusily. Přidáme masox a necháme rozpustit nebo zalijeme hotovým vývarem.

Když je maso měkké, dochutíme ho lžící hořčice, kořením a chvíli před koncem vaření přidáme pokrájenou cibuli, pórek a ještě chvíli podusíme. Než se uvaří maso, připravíme nudle.

Nudle vložíme do osolené vroucí vody s trochou oleje. Vaříme jen 2-3 minuty, scedíme, okapané nudle vložíme do hlubší pánve, smícháme s masem a společně opékáme, dokud nejsou nudle pěkně křupavé. Na talíři dozdobíme zeleninou.